Amuse-gueules au saumon fumé et au pesto

Ingrédients

- 6 tranches de pain pumpernickel
- 125 ml de fromage à la crème
- 12 tranches de saumon fumé
- 60 ml de mayonnaise
- 2 cuillères à soupe (30 ml) de pesto de consistance fine*
- eau
- 60 ml d'oignon rouge coupé en rondelles fines
- 2 cuillères à soupe (30 ml) de câpres
- 6 pousses de ciboulette coupées en deux

mode d'emploi

Partagez le fromage à la crème en six parts et étalez-le sur les tranches de pain pumpernickel. Disposez deux tranches de saumon fumé sur chaque morceau de pain et réservez.

Dans un petit bol, mélangez la mayonnaise, le pesto et un peu d'eau en cas de besoin de façon à créer une sauce de consistance crémeuse. La sauce doit être suffisamment liquide pour couler d'une cuillère, mais suffisamment épaisse pour garder sa forme sur votre assiette. * Le pesto doit être relativement fin et ne pas coller sur les parois du bol. En cas de besoin, mixez les ingrédients dans un mixeur ou un robot pour obtenir la consistance désirée.

Versez la sauce dans six petites assiettes. Arrangez un hors-d'œuvre au saumon fumé au centre de chaque assiette. Ajoutez l'oignon rouge sur le dessus, ainsi que les câpres et deux morceaux de ciboulette. Servez froid!

